

ESTROGONOFE XADREZ

INGREDIENTES

- 500 g de peito de frango picado em cubos
- 2 batatas médias picadas em cubos
- 2 cenouras médias picadas em cubos
- 1/2 cebola picada em lascas (como no frango xadrez)
- 1 pimentão verde médio picado em lascas
- 1 lata de salsicha tipo viena
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de tempero desidratado (de sachê, "alho, cebola e salsa")
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1/2 cubo de caldo de legumes
- 1 cubo de caldo de galinha
- óleo
- 1 colher de chá tempero "sal com alho" para refogar

MODO DE PREPARO

Fervente o frango com água e um pouco de sal, por 10 minutos, escorra a água.

Num fio de óleo, doure o frango até ficar firme e um pouco corado, reserve.

Na panela do preparo, coloque um pouco de óleo e o sal com alho e deixe dourar.

Acrescente um pouco de água, as batatas, as cenouras e o caldo de legumes.

Após ferver, acrescente o frango, o caldo de galinha, a cebola, o pimentão, o tempero "alho, cebola e salsa" e as salsichas.

Deixe cozinhando por alguns minutos, até as batatas e cenouras ficarem macias.

Junte o creme de leite e o orégano e mexa até o ponto de estrogonofe.

Sirva com queijo parmesão ralado e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27995-estrogonofe-xadrez.html>